VORSPEISEN

Schwäbische Flädlesuppe

Rinderkraftbrühe mit Fleisch- und Gemüseeinlage

(klein/groß) 6,90/9,50

Vorspeisensalat 6,90

Angemachte Rohkostsalate und gemischte Blattsalate
an hausgemachtem Dressing

UNSERE EMPFEHLUNGEN

Currywurst mit Pommes 10,90

Gebratene Oberländer mit würziger Curry Soße und Pommes Frites

Spinatknödel 19,90

Handgerollte Spinatknödel an Champignons à la Crème und einem gemischten Salat.

Cordon Bleu 23,90

Vom Schweinerücken, gefüllt mit Kochschinken und Gouda.

Dazu Pommes Frites und ein Beilagen Salat

Braumeister Gulasch vom Rind 23,90*

In einer würzigen Biersoße.

Serviert mit Scheiben vom Serviettenknödel und Schwenkgemüse

SALATE

Großer Salatteller 14,90

Auswahl an saisonalen Blattsalaten mariniert mit hausgemachtem Joghurt

Dressing auf angemachten Rohkostsalaten und Kartoffelsalat.

Garniert mit Kresse.

Dazu reichen wir Brot *vegetarisch*

Roßbergs Salatbowl 14,90

Kichererbsen, Linsen, Cous Cous, Antipasti Gemüse und Blattsalate an

Balsamico Dressing *vegetarisch*

Bergsteiger Bowl 18,90

Gebratene Hähnchenstreifen, Kichererbsen, Linsen, Cous Cous, Antipasti Gemüse und Blattsalate an Balsamico Dressing

Marrakesch Bowl 18,90

Hausgemachte Falafel, Kichererbsen, Linsen, Cous Cous, Antipasti Gemüse und Blattsalate an hausgemachten Hummus Dressing

Vegan

Frühling Bowl 18,90

Streifen von roter Beete, flambierte Ziegenkäsetaler, Kichererbsen, Linsen, Cous Cous, Antipasti Gemüse und Blattsalate an Joghurt Dressing

vegetarisch

VEGETARISCHE GERICHTE

Schwäbische Käsespätzle 17,90

Eierspätzle mit Bergkäse und Rahm. Garniert mit zweierlei Zwiebeln. Dazu reichen wir einen Beilagen Salat

Falafel Teller 17,90

Hausgemachte Falafel mit Tabbouleh, Hummus und einem Joghurt-Kräuter-Dip

auf Wunsch auch vegan erhältlich

Kartoffeln und Kräuterquark 14,90

Drillinge mit Kräuterquark und einem Beilagen Salat

Glutenfrei, auf Wunsch vegan mit Hummus Dip statt Kräuterquark erhältlich

Toppings zur Wahl:

Falafel +4,00€ *vegan*

Hähnchenbruststreifen +4,00€

Linsen mit Spätzle 14,90

Berglinsen mit Eierspätzle

HAUPTSPEISEN

Roßbergs Ochsenbäckle 27,90

in Rotwein geschmort. Dazu reichen wir Schwenkgemüse und Butterspätzle

Schwäbischer Zwiebelrostbraten 27,90

vom Rinderrücken, an Zwiebelstreifen, Rotweinjus und Butterspätzle

Schwabenschmaus 24,90

Paniertes Schnitzel Wiener Art, dazu Käsespätzle mit Zwiebelschmelze, eine geschmälzte Maultasche und Champignonrahm

Schnitzel Wiener Art 21,90

Frisch gebratenes Schnitzel vom Schweinerücken. Dazu reichen wir Pommes Frites und Beilagen Salat

Auswahl an Soßen: Bratensoße | Champignonrahm | Rahmssoße

Rumpsteak mit Kräuterbutter 24,90

Medium gegartes Roastbeef mit Pommes Frites und Kräuterbutterr

Wurstsalat mit Brot 13,50

Lyoner und Schinkenwurst, Gewürz- und Salatgurke, Paprika, rote Zwiebel, Essig und Öl

Schweizer Wurstsalat +1,00

mit Pommes statt Brot +3,00

Gerollte Maultaschen 16,90

Zwei Maultaschen an hausgemachtem schwäbischem Kartoffelsalat, mit Zwiebelschmelze und Bratensoße

Linsen mit Spätzle und Saiten 16,90

Berglinsen mit Eierspätzle und einem Pärle Saiten

Großer Teller Pommes 7,50

Mit Ketchup und Mayo

Kinderessen für Kinder bis 12 Jahre

Spätzle mit Rahmsauce 5,50

Kinderteller Pommes Frites 5,50

Pärle Saitenwurstle mit Kartoffelsalat 6,50

Eine Maultasche mit Kartoffelsalat 7,50

Kleine Hähnchenschnitzel mit Pommes 7,50

DESSERT

Kleiner Kaiserschmarrn 8,90
mit Apfelmus und Puderzucker

Großer Kaiserschmarrn 13,90
mit Apfelmus und Puderzucker

Lauwarmes Schokoküchlein 8,90
Mit Beerenkompott

Lautertal Eisbecherle 3,50
Eine Sorte im 140g Becher in folgenden Sorten:
Verschieden saisonale Sorten